















SEMAINE 20 - DU 12 AU 16 MAI 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Betteraves mimosa 	Melon 	Œuf dur mayonnaise 
Cordon bleu	Chipolatas grillées* 	Croustillants au fromage	Calamars à la romaine  
Gratin dauphinois 	Rösti aux légumes	Coquillettes 	Pommes vapeurs
Samos	Kiri 	Muffin 	<u>Tomme de Pyrènes</u>
Crème dessert chocolat 	<u>Compote de</u> pommes		Fruit de saison 
S/V: Pané blé tomates mozzarella	S/V : Poisson pané S/P : Saucisses de volaille grillées		

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS :

Salade languedocienne: pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette
Salade surprise : pâtes, tomates, maïs
Salade de maquereaux : maquereaux, pommes de terre

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande V : Végétarien
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc
 - En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire